

# Menú de desayunos



| Lunes  | Martes  | Miércoles  | Jueves  | Viernes  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Leche entera<br>(con o sin cacao en<br>polvo) 2                                         | Leche entera<br>(con o sin cacao en<br>polvo) 2                                          | Leche entera<br>(con o sin cacao en<br>polvo) 2                                               | Leche entera<br>(con o sin cacao en<br>polvo) 2                                            | Leche entera<br>(con o sin cacao en<br>polvo) 2                                             |
| Cereales SIN<br>AZÚCAR 1                                                                | Pan con aceite de<br>oliva y tomate<br>rallado natural<br>1-12T-13T                      | Sándwich caliente<br>de jamón York y<br>queso 1-2-8-12T                                       | Pan tostado con<br>mantequilla y<br>mermelada<br>1-2-12T-13T                               | Bizcocho casero 1T-<br>2T o churros 1-2T-3T-<br>7T-8T-9T<br>(alternativamente)              |
| Fruta variada de<br>temporada                                                           | Fruta variada de<br>temporada                                                            | Fruta variada de<br>temporada                                                                 | Fruta variada de<br>temporada                                                              | Fruta variada de<br>temporada                                                               |

1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustaceo 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sesamo 13-Sulfitos 14-Altramuces

Según el Reglamento 1169/2011 de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados. Esta información se refleja en nuestros menús de alergias alimentarias. Para cualquier otra información sobre alérgenos, contacte con nuestras oficinas centrales.

Menú elaborado por el Dpto. de Nutrición de Secoe: C. Haberkon (Diplomada en Nutrición Humana y Dietética y Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos) y Miryam Bartolomé (CyTA).

secoe®

# Breakfast menu



| Monday  | Tuesday  | Wednesday  | Thursday  | Friday  |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Milk<br>(with or without<br>powder chocolate)<br>2                                       | Milk<br>(with or without<br>powder chocolate)<br>2                                        | Milk<br>(with or without<br>powder chocolate) 2                                               | Milk<br>(with or without<br>powder chocolate) 2                                              | Milk<br>(with or without<br>powder chocolate)<br>2                                         |
| SUGAR FREE<br>Cereals 1                                                                  | Bread with olive oil<br>and grated fresh<br>tomato 1-12T-13T                              | Ham and cheese hot<br>sandwich 1-2-8-12T                                                      | Toast with butter<br>and jam 1-2-12T-13T                                                     | Homemade cake<br>1T-2T or churros 1-<br>2T-3T-7T-8T-9T<br>(alternatively)                  |
| Fresh fruit                                                                              | Fresh fruit                                                                               | Fresh fruit                                                                                   | Fresh fruit                                                                                  | Fresh fruit                                                                                |

1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustaceo 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sesamo 13-Sulfitos 14-Altramuces

secoe®

Según el Reglamento 1169/2011 de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados. Esta información se refleja en nuestros menús de alergias alimentarias. Para cualquier otra información sobre alérgenos, contacte con nuestras oficinas centrales.

Menú elaborado por el Dpto. de Nutrición de Secoe: C. Haberkon (Diplomada en Nutrición Humana y Dietética y Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos) y Miryam Bartolomé (CyTA).

# Menú de desayunos Sin gluten



| Lunes  | Martes  | Miércoles  | Jueves  | Viernes  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Leche entera<br>(con o sin cacao en<br>polvo) 2                                         | Leche entera<br>(con o sin cacao en<br>polvo) 2                                          | Leche entera<br>(con o sin cacao en<br>polvo) 2                                               | Leche entera<br>(con o sin cacao en<br>polvo) 2                                            | Leche entera<br>(con o sin cacao en<br>polvo) 2                                             |
| Cereales (sin<br>gluten) 8                                                              | Pan (sin gluten) con<br>aceite de oliva y<br>tomate rallado<br>natural                   | Sándwich (sin<br>gluten) caliente de<br>jamón York y queso<br>2-8                             | Pan (sin gluten)<br>tostado con<br>mantequilla y<br>mermelada<br>2                         | Galletas (sin gluten)<br>8 o churros (sin<br>gluten)<br>(alternativamente)                  |
| Fruta variada de<br>temporada                                                           | Fruta variada de<br>temporada                                                            | Fruta variada de<br>temporada                                                                 | Fruta variada de<br>temporada                                                              | Fruta variada de<br>temporada                                                               |

1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustaceo 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sesamo 13-Sulfitos 14-Altramuces

Según el Reglamento 1169/2011 de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados. Esta información se refleja en nuestros menús de alergias alimentarias. Para cualquier otra información sobre alérgenos, contacte con nuestras oficinas centrales.

Menú elaborado por el Dpto. de Nutrición de Secoe: C. Haberkon (Diplomada en Nutrición Humana y Dietética y Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos) y Miryam Bartolomé (CyTA).

secoe®

# Menú de desayunos Sin lactosa



| Lunes  | Martes  | Miércoles  | Jueves  | Viernes                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bebida de soja<br>(con o sin cacao en<br>polvo) 8                                       | Bebida de soja<br>(con o sin cacao en<br>polvo) 8                                        | Bebida de soja<br>(con o sin cacao en<br>polvo) 8                                             | Bebida de soja<br>(con o sin cacao en<br>polvo) 8                                          | Bebida de soja<br>(con o sin cacao en<br>polvo) 8                                                                |
| Cereales SIN<br>AZÚCAR 1                                                                | Pan con aceite de<br>oliva y tomate<br>rallado natural<br>1-12T-13T                      | Sándwich caliente<br>de jamón York 1-8-<br>12T                                                | Pan tostado con<br>mermelada<br>1-12T-13T                                                  | Galletas (sin<br>lactosa) 8<br>o churros (sin<br>lactosa)<br>(alternativamente)<br>Fruta variada de<br>temporada |
| Fruta variada de<br>temporada                                                           | Fruta variada de<br>temporada                                                            | Fruta variada de<br>temporada                                                                 | Fruta variada de<br>temporada                                                              |                                                                                                                  |

1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustaceo 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sesamo 13-Sulfitos 14-Altramuces

Según el Reglamento 1169/2011 de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados. Esta información se refleja en nuestros menús de alergias alimentarias. Para cualquier otra información sobre alérgenos, contacte con nuestras oficinas centrales.

Menú elaborado por el Dpto. de Nutrición de Secoe: C. Haberkon (Diplomada en Nutrición Humana y Dietética y Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos) y Miryam Bartolomé (CyTA).

secoe®

# Menú de desayunos

## Alergia a legumbres



| Lunes  | Martes  | Miércoles  | Jueves  | Viernes  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Leche entera<br>(con o sin cacao en<br>polvo) 2                                         | Leche entera<br>(con o sin cacao en<br>polvo) 2                                          | Leche entera<br>(con o sin cacao en<br>polvo) 2                                               | Leche entera<br>(con o sin cacao en<br>polvo) 2                                            | Leche entera<br>(con o sin cacao en<br>polvo) 2                                             |
| Cereales SIN<br>AZÚCAR 1                                                                | Pan con aceite de<br>oliva y tomate<br>rallado natural<br>1-12T-13T                      | Bocadillo caliente<br>de pavo y queso<br>1-2-12T-13T                                          | Pan tostado con<br>mantequilla y<br>mermelada<br>1-2-12T-13T                               | Bizcocho casero 1T-<br>2T o churros (sin<br>gluten)<br>(alternativamente)                   |
| Fruta variada de<br>temporada                                                           | Fruta variada de<br>temporada                                                            | Fruta variada de<br>temporada                                                                 | Fruta variada de<br>temporada                                                              | Fruta variada de<br>temporada                                                               |

1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustaceo 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sesamo 13-Sulfitos 14-Altramuces

Según el Reglamento 1169/2011 de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados. Esta información se refleja en nuestros menús de alergias alimentarias. Para cualquier otra información sobre alérgenos, contacte con nuestras oficinas centrales.

Menú elaborado por el Dpto. de Nutrición de Secoe: C. Haberkon (Diplomada en Nutrición Humana y Dietética y Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos) y Miryam Bartolomé (CyTA).

secoe®

# Menú de desayunos

## Alergia al huevo



| Lunes  | Martes  | Miércoles  | Jueves  | Viernes  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Leche entera<br>(con o sin cacao en<br>polvo) 2                                         | Leche entera<br>(con o sin cacao en<br>polvo) 2                                          | Leche entera<br>(con o sin cacao en<br>polvo) 2                                               | Leche entera<br>(con o sin cacao en<br>polvo) 2                                            | Leche entera<br>(con o sin cacao en<br>polvo) 2                                             |
| Cereales SIN<br>AZÚCAR 1                                                                | Pan con aceite de<br>oliva y tomate<br>rallado natural<br>1-12T-13T                      | Sándwich caliente<br>de jamón York y<br>queso<br>1-2-8-12T                                    | Pan tostado con<br>mantequilla y<br>mermelada<br>1-2-12T-13T                               | Bizcocho casero 1T-<br>2T o churros (sin<br>huevo)<br>(alternativamente)                    |
| Fruta variada de<br>temporada                                                           | Fruta variada de<br>temporada                                                            | Fruta variada de<br>temporada                                                                 | Fruta variada de<br>temporada                                                              | Fruta variada de<br>temporada                                                               |

1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustaceo 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sesamo 13-Sulfitos 14-Altramuces

Según el Reglamento 1169/2011 de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados. Esta información se refleja en nuestros menús de alergias alimentarias. Para cualquier otra información sobre alérgenos, contacte con nuestras oficinas centrales.

Menú elaborado por el Dpto. de Nutrición de Secoe: C. Haberkon (Diplomada en Nutrición Humana y Dietética y Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos) y Miryam Bartolomé (CyTA).

secoe®

# Menú de desayunos

## Alergia a pescado



| Lunes  | Martes  | Miércoles  | Jueves  | Viernes  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Leche entera<br>(con o sin cacao en<br>polvo) 2                                         | Leche entera<br>(con o sin cacao en<br>polvo) 2                                          | Leche entera<br>(con o sin cacao en<br>polvo) 2                                               | Leche entera<br>(con o sin cacao en<br>polvo) 2                                            | Leche entera<br>(con o sin cacao en<br>polvo) 2                                             |
| Cereales SIN<br>AZÚCAR 1                                                                | Pan con aceite de<br>oliva y tomate<br>rallado natural<br>1-12T-13T                      | Sándwich caliente<br>de jamón York y<br>queso<br>1-2-8-12T                                    | Pan tostado con<br>mantequilla y<br>mermelada<br>1-2-12T-13T                               | Bizcocho casero 1T-<br>2T o churros 1-2T-3T-<br>7T-8T-9T<br>(alternativamente)              |
| Fruta variada de<br>temporada                                                           | Fruta variada de<br>temporada                                                            | Fruta variada de<br>temporada                                                                 | Fruta variada de<br>temporada                                                              | Fruta variada de<br>temporada                                                               |

1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustaceo 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sesamo 13-Sulfitos 14-Altramuces

Según el Reglamento 1169/2011 de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados. Esta información se refleja en nuestros menús de alergias alimentarias. Para cualquier otra información sobre alérgenos, contacte con nuestras oficinas centrales.

Menú elaborado por el Dpto. de Nutrición de Secoe: C. Haberkon (Diplomada en Nutrición Humana y Dietética y Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos) y Miryam Bartolomé (CyTA).

secoe®

# Menú de desayunos Sin Cerdo



| Lunes  | Martes  | Miércoles  | Jueves  | Viernes  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Leche entera<br>(con o sin cacao en<br>polvo) 2                                         | Leche entera<br>(con o sin cacao en<br>polvo) 2                                          | Leche entera<br>(con o sin cacao en<br>polvo) 2                                               | Leche entera<br>(con o sin cacao en<br>polvo) 2                                            | Leche entera<br>(con o sin cacao en<br>polvo) 2                                             |
| Cereales SIN<br>AZÚCAR 1                                                                | Pan con aceite de<br>oliva y tomate<br>rallado natural<br>1-12T-13T                      | Sándwich caliente<br>de pavo y queso<br>1-2-8-12T                                             | Pan tostado con<br>mantequilla y<br>mermelada<br>1-2-12T-13T                               | Bizcocho casero 1T-<br>2T o churros 1-2T-3T-<br>7T-8T-9T<br>(alternativamente)              |
| Fruta variada de<br>temporada                                                           | Fruta variada de<br>temporada                                                            | Fruta variada de<br>temporada                                                                 | Fruta variada de<br>temporada                                                              | Fruta variada de<br>temporada                                                               |

1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustaceo 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sesamo 13-Sulfitos 14-Altramuces

Según el Reglamento 1169/2011 de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados. Esta información se refleja en nuestros menús de alergias alimentarias. Para cualquier otra información sobre alérgenos, contacte con nuestras oficinas centrales.

Menú elaborado por el Dpto. de Nutrición de Secoe: C. Haberkon (Diplomada en Nutrición Humana y Dietética y Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos) y Miryam Bartolomé (CyTA).

secoe®



# Menú de desayunos Colesterolemia



| Lunes  | Martes  | Miércoles  | Jueves  | Viernes  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Leche entera<br>(con o sin cacao en<br>polvo) 2                                         | Leche entera<br>(con o sin cacao en<br>polvo) 2                                          | Leche entera<br>(con o sin cacao en<br>polvo) 2                                               | Leche entera<br>(con o sin cacao en<br>polvo) 2                                            | Leche entera<br>(con o sin cacao en<br>polvo) 2                                             |
| Cereales SIN<br>AZÚCAR 1                                                                | Pan con aceite de<br>oliva y tomate<br>rallado natural<br>1-12T-13T                      | Sándwich caliente<br>de jamón York 1-8-<br>12T                                                | Pan tostado con<br>mermelada<br>1-12T-13T                                                  | Bizcocho casero 1T-<br>2T o churros 1-2T-3T-<br>7T-8T-9T<br>(alternativamente)              |
| Fruta variada de<br>temporada                                                           | Fruta variada de<br>temporada                                                            | Fruta variada de<br>temporada                                                                 | Fruta variada de<br>temporada                                                              | Fruta variada de<br>temporada                                                               |

1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustaceo 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sesamo 13-Sulfitos 14-Altramuces

Según el Reglamento 1169/2011 de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados. Esta información se refleja en nuestros menús de alergias alimentarias. Para cualquier otra información sobre alérgenos, contacte con nuestras oficinas centrales.

Menú elaborado por el Dpto. de Nutrición de Secoe: C. Haberkon (Diplomada en Nutrición Humana y Dietética y Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos) y Miryam Bartolomé (CyTA).

secoe®